

In the name of Allah, the Most Gracious, the Most Merciful



Copyright disclaimer

"La faculté" is a website that collects copyrights-free medical documents for non-lucrative use.

Some articles are subject to the author's copyrights.

Our team does not own copyrights for some content we publish.

"La faculté" team tries to get a permission to publish any content; however, we are not able to contact all the authors.

If you are the author or copyrights owner of any kind of content on our website, please contact us on:
facadm16@gmail.com

All users must know that "La faculté" team cannot be responsible anyway of any violation of the authors' copyrights.

Any lucrative use without permission of the copyrights' owner may expose the user to legal follow-up.



ALIMENTATION DU NOURRISSON SAIN

Pourquoi?

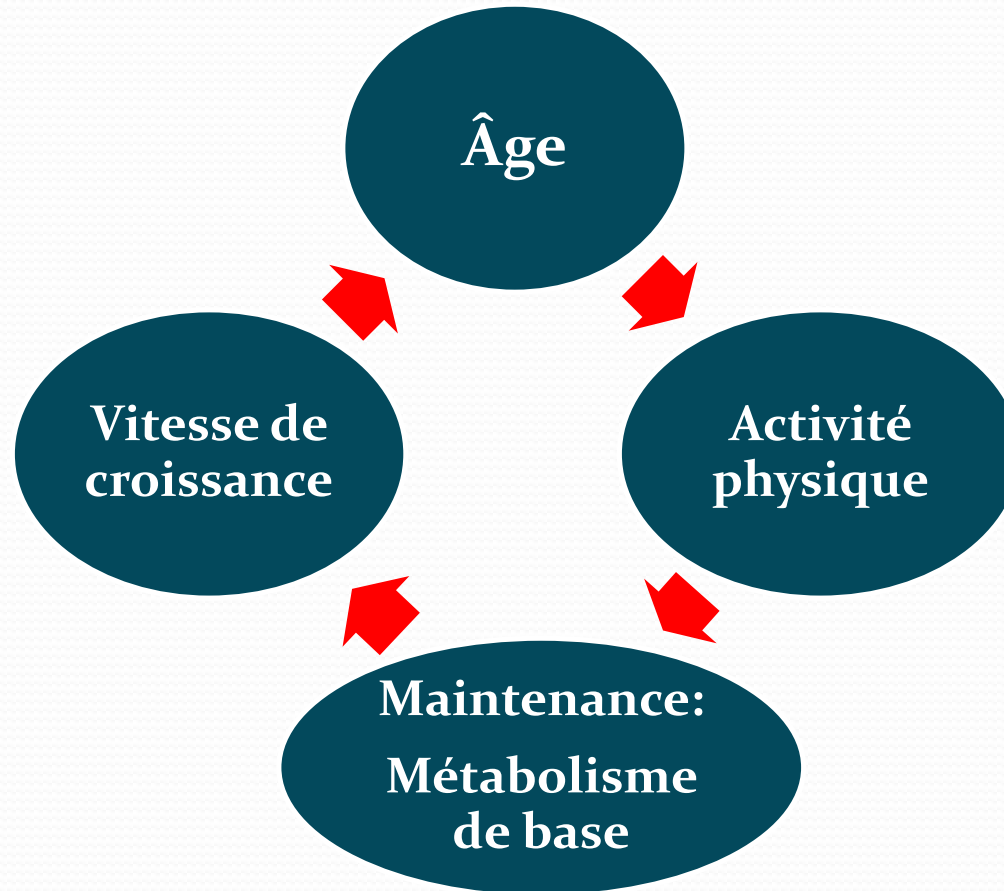
- ❖ un bon état de santé
- ❖ Croissance optimale
- ❖ Prévenir les carences
- ❖ Prévenir les excès

**Prévention des
maladies**

OBJECTIFS :

- ▲ Connaître les bases théoriques de l'alimentation du nourrisson,
- ▲ Les Besoins du nourrisson,
- ▲ Les Particularités d'adaptation du nourrisson,
- ▲ Savoir distinguer les différents groupes d'aliments,
- ▲ Savoir établir un régime pour chaque âge.

Besoins nutritionnels du nourrisson



Besoins énergétiques

- correspondent à l'apport énergétique alimentaire qui équilibre la dépense d'énergie d'un enfant en bonne santé.
- L'unité courante utilisée est la calorie.
- L'unité internationale actuellement utilisée est le joule-1 kcal = 4,18joules.

Les dépenses Energétiques

❖ Dépense énergétique de repos

50 à 70Kcal/kg/jour < 12mois

40 à 50Kcal/kg/jour 3- 10ans

30 à 40Kcal/kg/jour 10- 15ans

❖ Dépense énergétique de thermorégulation

Fièvre: +1°C → DER augmente de 10%

❖ Activité physique

❖ Coût énergétique de la croissance

Néo-natal: 20-25% énergie ingérée

Puberté: 5% de la dépense énergétique

Apports énergétiques

Quantité

Age	cal/Kg/j
1-3mois	120
3-6mois	116
6-9mois	110
9 – 12mois	100

Qualité

*Glucides: 50- 55%

*Lipides: 30-35%

*Protides: 10-15%

*Glucides: 1g =4C

*Lipides:1g=9C

*Protides:1g=4C

Besoins en protéines

- de préserver le pool protéique
- d'assurer les besoins pour la croissance.

Quantité

2g/kg/j (moyenne)

Qualité

- ***Acides aminés essentiels (AAE):***
l'isoleucine, leucine, lysine, la méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane et la valine

Apport protidiques

Quantité

1-2g/kg/j

Qualité

Acides
aminés
Essentiels

Rôle des lipides

Structurel

- Revêtement cutané, des phanères, des membranes cellulaires, du tissu nerveux.

Energétique

- Réserve

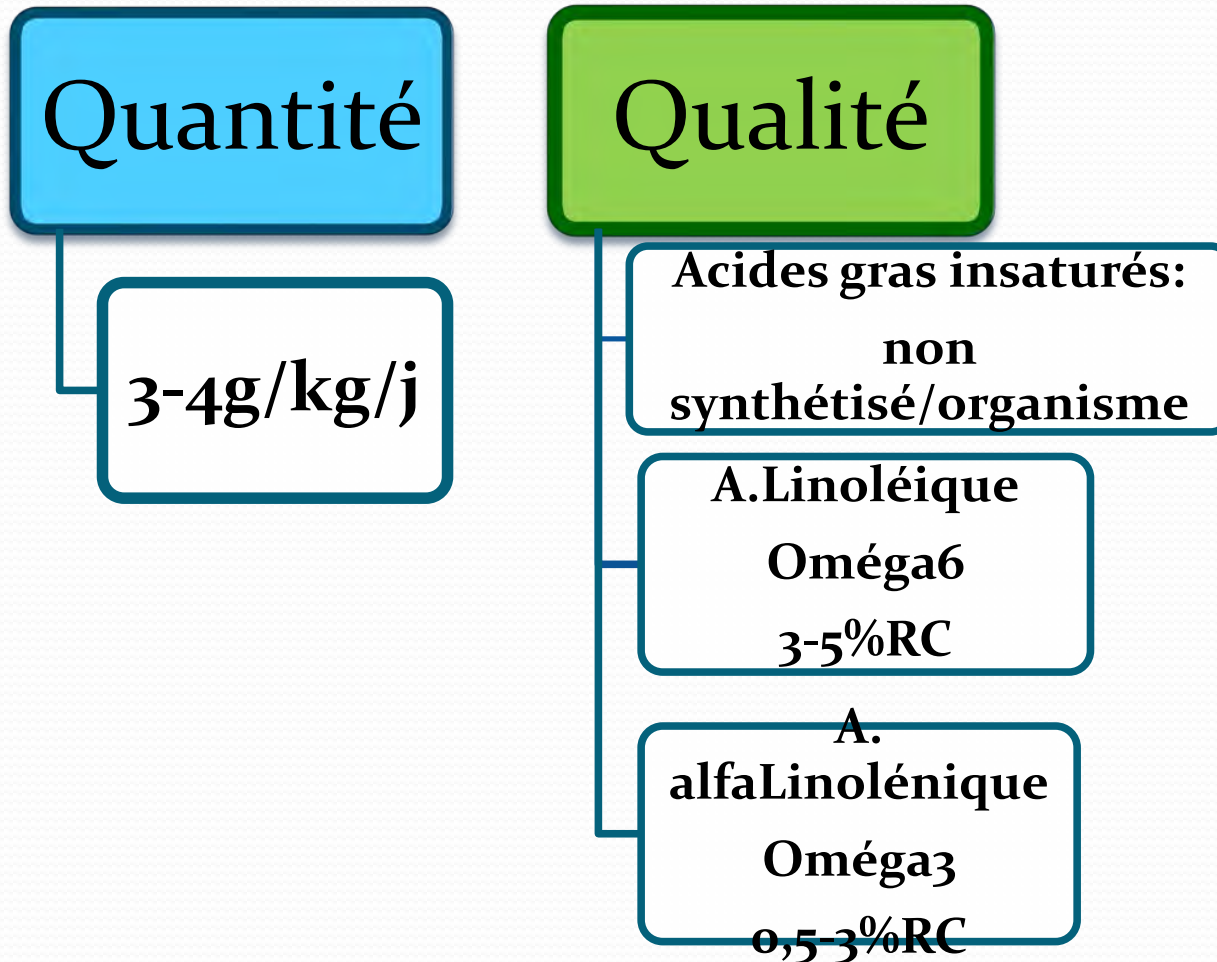
Métabolique

- acides biliaires, hormones stéroïdes, leucotriène, prostaglandines...

Transport

- véhiculent des vitamines liposolubles.

Apports lipidiques



Besoins en glucides

♦Quantité:

10 à 12g/kg/jour.

♦Qualitatifs:

Le lactose fournit le galactose nécessaire aux synthèses cérébrales (composition glucocérébrosides)

Besoins en eau

Chez le nourrisson Ces besoins sont particulièrement importants, en raison :

- ✓ Surface corporelle proportionnellement beaucoup plus élevée que chez l'adulte
- ✓ Importance de l'eau corporelle en pourcentage du poids : 70%
- ✓ Immaturité du pouvoir de concentration du rein implique la prise d'une quantité d'eau suffisante pour éliminer les osmoles dits "efficaces" de l'alimentation: protide, ions Na, Cl, K.
- ✓ Possibilité de variation très rapide des pertes hydriques(l'évaporation par la peau et les poumons, les pertes urinaires et les pertes fécales) .

Besoins de la maintenance:
85- 95ml/kg/j

Besoins croissance:
40ml/kg/j

Pertes cutanées: 20 -30ml/kg/j

Pertes respiratoires: 10ml/kg/j

Pertes urinaires: 50ml/kg/j

Pertes fécales: 5ml/kg/j

Besoins en eau selon l'âge

❖ diminuent avec l'âge et peuvent être estimés

Age	ml/kg/j
1mois	150
2mois	140
3-4-5mois	130
6 - 12mois	120
12- 18mois	100
18 -24mois	90

Besoins en calcium/phosphore

- **Calcium:** Les besoins dépendent de la vitesse de croissance squelettique:
 - 0-6mois : 400 mg/jour
 - 6-12 mois: 500 mg/jour
 - 12 - 18 mois: 600 mg/jour
- **Phosphore** : 32 à 48 mg/j(NRS)

Apports en sels minéraux: Sodium (Na), Chlore (Cl), Potassium (K)

1à 2meq/kg/j

Indispensables pour:

- maintenir l'équilibre physiologique des liquides intra- et extra-cellulaires
- Remplacer les pertes obligatoires (sudation, pertes urinaires et fécales)
- Assurer la croissance
- Le sodium est le cation extracellulaire principal
- Le potassium est le cation intracellulaire principal

Vitamines

- ❖ Substances organiques essentielles au bon fonctionnement de l'organisme
- ❖ N'ont aucune valeur énergétique
- ❖ Seule la vit D est synthétisée par l'organisme
- ❖ Toute privation d'apport conduit à un syndrome de carence
- ❖ Interviennent dans de nombreuses réaction biochimique du métabolisme
- ❖ Deux classes de vitamines:
 - **Vitamines Liposolubles:** A, D, E, K.
 - **Vitamines Hydrosolubles:** C, B (B₁ : Thiamine; B₂=Riboflavine; B₃= PP=Niacine; B₆= pyridoxine; B₉=Acide folique= Folates; B₁₂= Cyno cobalamine)

Besoins en oligo-éléments

- substance biologiquement active dont la concentration dans l'organisme est inférieure à 1/10 000 de son poids
- oligo-éléments indispensables: 10
fer, zinc, cuivre, fluor, iode, sélénium, molybdène, cobalt, chrome et manganèse.

Particularités physiques du nourrisson

- L'absence de mastication va de pair avec la fluidité du régime du nourrisson.
- La capacité gastrique est faible d'où nécessité de petits repas fractionnés
- La barrière digestive est immature les 3 premiers mois de vie, ce qui permet le passage d'Ag microbiens et alimentaires et donc accroît les risques d'infection et de sensibilisation à des protéines étrangères
- Le rein du nouveau-né est immature, incapable donc de trop concentrer les urines, avec des capacités d'élimination très limitées.

Particularités enzymatiques

- ♦ la lactase existe à la naissance:
- ♦ La lipase est retrouvée à des taux faibles et ne se normalise que progressivement
- ♦ L'amylase est absente: commence à être sécrétée vers 2 mois, reste faible à 5 mois, devient normale vers 9 - 12 mois

Particularités psychoaffectives

- ♦ L'alimentation est un moment privilégié de la relation mère-enfant.
- ♦ L'immaturité du rythme veille-sommeil justifie l'administration d'un repas nocturne.

Lait de vache

- ♦ *Protides*: Plus riche en protéines:
 - 80% de caséine
 - 20% de protéines du lactosérum avec présence de Beta lactoglobulines
- ♦ *lipides*:
 - acides gras saturés
 - Acide linoléique constitue 1 % de la ration calorique globale
- ♦ *Glucides*: lactose moins riche mais quantité suffisante

Lait de vache

- ♦sels minéraux: plus riche (charge osmotique plus importante)
- ♦calcium : plus riche (mais pas bien absorbé).

♦Ne contient aucun facteurs de protection

Laits artificiels

♦ *Les Laits de départ* « laits 1er âge » (0-6mois).

- *protides*: abaissés par diminution de la caséine et augmentation du lactosérum mais riche en β *lactoglobulines* avec risque potentiel d'allergie

- *Les glucides* : 100% de lactose mais sans le "gynolactose"

- *Les lipides* ont été modifiés avec adjonction de graisses d'origines végétales. les A.G. essentiels constituent 2,6% de la ration calorique globale.

- *Le Sodium* est réduit de moitié,

enrichie en fer

Les laits de suite

♦ Les laits de suite (anciennement appelés « laits 2^{ème} âge)(6-12mois):

-Ils sont intermédiaires entre les laits de départ et le lait de vache entier

▲ *Préparation d'un biberon:*

-manipuler avec beaucoup d'hygiène.

-La concentration du lait est de 1c mesure de poudre pour 30ml d'eau.

Incidents et Accidents

- ◆ Allergie aux protéines du lait de vache
- ◆ Fièvre des « laits secs »
- ◆ Diarrhées

. Contre-indications

▲ Allergie aux protéines du lait de vache

▲ Intolérance au lactose

▲ Certaines maladies métaboliques:
galactosémie, phénylcétonurie...

Farines

♦ Riche en calories

Mode de préparation:

- Les Farines naturelles: nécessite une cuisson
- Les Farines industrielles: instantanées

Composition:

- ♦ F sans gluten : à partir de 5 mois
- ♦ F avec gluten : à partir de 6 mois
- ♦ F riche en protides
- ♦ F moyennement riche en protides
- ♦ F pauvre en protides

	F. Hyperprotidique	F. Moyenne riche en protides	F. Pauvre en protides
Composition	Protides > 20%	Protides : 10 – 15%	Protides < 10%
Bouillie légère	-	-	5% 1c s/100ml lait
Bouillie semi épaisse	15% 3c s/100ml eau	10% 2 c s/100ml ½ lait	7% 1 c s / ½ / 100ml lait
Bouillie épaisse	20% 4 c s/100 ml eau	15% 3c s/100ml 1/2lait	10% 2 c s /100ml lait

1cuillère à soupe (cs)= 5g

Incidents des farineux

- ▲ Dyspepsie des farines
- ▲ Intolérance au gluten
- ▲ Prédisposition à une obésité ultérieure

Les Légumes et fruits

- Riche en cellulose
- contiennent des vitamines
- Introduction progressive

..viande, poisson, œuf

- (50g de viande = 50g de poisson = 1 œuf)

la règle d'APPERT:

Ration journalière = Poids (grammes)/10 + 200 ou
250

Nombre de repas:

<5kg: 6

5-8kg: 5

>8kg: 4

SURVEILLANCE DE L'ALIMENTATION

- ♦ Courbe staturo-pondérale
- ♦ Périmètre crânien et le périmètre brachial.
- ♦ Développement psychomoteur
- ♦ L'état des selles